



## TALLER de PINTXOS

### PINTXOS FRIOS · 1,20€

Degustación de gildas  
Gazpacho de cerezas  
Falso maki de atún  
Esterificación de Vermuth  
Ceviche de pescado blanco  
Sándwich de pepino y tzatziki  
Bombón de queso y salmón ahumado  
Bombón de foie

### PINTXOS CALIENTES · 1,80€

Bacalao Pil-Pil  
Cremme brule  
Tortilla de patata  
Tarta de queso azul  
Cucurucho de brandada de Bacalao  
Cuajada de miel y teja de frutos secos  
Espuma de tortilla de patata y cebolla caramelizada

### Opción de personalizar los talleres a cada cliente

Si hay algún interés en concreto como Panadería, Pastelería, Nuevas técnicas etc, indícanoslo y personalizamos un taller para ti.

Estos talleres son impartidos en **El Txoko de Campo Volantin** por el cocinero **Gustavo Adolfo Alba Hidalgo** con un master en cocina del Basque Culinary Center, experiencia en talleres así como jefe de cocina en varios restaurantes como Zaka Lounge & Restaurant, Hotel Gran Bilbao o responsable de partida de I+D+i del Nerua.

Condiciones:

- Duración curso: 2 horas aprox.
- El proceso es elegir los Pintxos a cocinar (recomendamos una media de 6) y a ese importe hay que sumar el de precio de la formación según el día.
- El precio incluye el alquiler del espacio (El Txoko y cocina), uso menaje cocina, vajilla, cristalería y la limpieza.
- Bebida incluida: Txakoli y agua mineral
- Los talleres se podrán dar en inglés bajo petición
- Mínimo 15 personas, máximo 25. Otras cantidades consultar.
- Las peticiones ser harán por email: [hotel@hotelcondeduque.com](mailto:hotel@hotelcondeduque.com)

**Se obsequiará con un delantal y un gorro por persona por cualquiera de los talleres.**